

第二届全国乡村振兴职业技能大赛江西选拔 赛暨江西省第二届乡村振兴职业技能大赛

“中式烹调师”项目技术工作文件

2024年3月

目 录

1. 项目简介	1
1. 1 项目描述	1
1. 2 考核目的	1
2. 基本能力与职业标准	1
3. 竞赛内容	3
3. 1 考核内容	3
3. 2 竞赛项目	4
3. 2. 1 竞赛试题制定的标准	4
3. 2. 2 竞赛模块	5
3. 3 竞赛日程及地点安排	7
4. 评分标准	7
4. 1 热菜评价分（主观）	8
4. 2 热菜测量分（客观）	8
4. 3. 刀工（雕刻）评价分（主观）	10
4. 4. 刀工（雕刻）测量分	11
4. 5 评分流程说明	12
4. 6 统分方法	12
4. 7 裁判构成和分组	13
4. 7. 1 裁判组	13
4. 7. 2 裁判员任职条件	13
4. 7. 3 裁判长及裁判长助理职责	13

4.7.4 裁判员职责	14
4.7.5 裁判评判工作及纪律要求	14
5. 竞赛细则	15
5.1 比赛流程和安排	15
5.1.1 检录要求	15
5.1.2 入场准备	16
5.1.3 竞赛开始	16
5.1.4 竞赛程序	16
5.1.5 比赛结束	16
5.2 违规情形和处理	16
5.2.1 竞赛物件	16
5.2.2 自备器皿	17
5.2.3 竞赛作品、菜名、展示卡	17
5.2.4 竞赛过程	17
6. 竞赛相关设施设备	17
6.1 场地设备工具	17
6.2 选手须自备的设备和工具	18
6.3 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料	18
7. 赛场布局要求	18
8. 项目特别规定	21
9. 健康和安全	21
10. 开放赛场	22

本项目技术工作文件（技术描述）是对本竞赛项目内容的框架性描述，正式比赛内容及要求以竞赛最终公布的赛题为准。

1.项目简介

1.1 项目描述

中式烹调师是运用刀法和烹调技法，对原材料进行加工，制作中式菜肴。本项目为中餐热菜比赛，赛组分职工组和学生组，由指定江西十大名菜“三杯鸡”（所有选手）、指定赣菜（职工组）、指定创新赣菜（职工组）、刀工雕刻（学生组）、指定热菜（学生组）五个部分组成。比赛选手通过技能操作，充分展示成品菜肴的色、香、味、形、器等，是强调菜肴质量和本地食材传统特色相结合的竞赛项目。

1.2 考核目的

通过大赛，使参赛选手、裁判等相关人员熟悉行业领域技术要求，了解相关职业领域技术技能发展趋势，促进行业内技能竞赛和技能人才培养工作科学和可持续发展。本次竞赛本项目将举办职工组和学生组两场竞赛，竞赛模块内容将参照国家级行业赛事和江西省第一届职业技能大赛赛题考核内容和技能标准，同时结合省内实际情况确定赛题方向，保留赛项关键考核技术要素和基本技能要求。

2. 基本能力与职业标准

中式烹调师赛项依据相关的食品卫生与生产安全法规，使用比赛场地所提供的专业烹饪设备，利用专业的烹饪技能，根据比赛的试题要求在规定时间内设计和制作完成相应数量的赣菜菜品。其中职工组以国家职业技能标准二级（技师）标准为基础，学生组以国家职业技能标准（高级工）标准为基础。

中式烹调师赛项项目除了考核比赛选手的烹饪技能之外，包括创新能力、生产管理、食品成本计算、食品的采购、储存和使用及其成本控制、工作时间管理和任务规划。

模块	能力描述
1	食品卫生、健康、安全和环境
个人需要 知道和理 解	<ul style="list-style-type: none"> ●厨房基本安全规范 ●餐厨垃圾合理处理 ●如何安全操作厨房专业烹饪设备
个人应能 够	<ul style="list-style-type: none"> ●注意个人卫生及操作卫生。如穿着干净的厨师服(厨师帽, 围裙, 专业工作鞋等), 按要求洗手。 ●卫生安全地进行赣菜菜品的准备及烹饪制作 ●确保工作区域的清洁卫生, 避免交叉污染。如工作台面干净整洁, 生熟刀砧分用, 合理处理餐厨垃圾。 ●安全正确地使用厨房设施设备, 避免安全事故发生 ●安全正确使地使用刀具和厨具。
2	食材知识及食材准备
个人需要 知道和理 解	<ul style="list-style-type: none"> ●食材基本知识及如何鉴别和应用 ●食材的营养价值及营养平衡 ●食材特性, 特点及用途
个人应能 够	<ul style="list-style-type: none"> ●识别食材的质量状态, 品质及新鲜度 ●现场领取指定的主料 ●按照标准规范和操作顺序进行食材初加工处理 ●计算和称量菜肴所需食材 ●充分利用食材, 发挥食材的最大效用, 避免浪费
3	烹饪菜品制作技能
个人需要 知道和理 解	<ul style="list-style-type: none"> ●各种烹饪方法/技巧 ●各种烹饪方法对食材营养成分的影响 ●烹饪方法对原料口味的影响
个人应能 够	<ul style="list-style-type: none"> ●为不同种类的烹饪制作选择合适的器具/工具 ●对每一种食材和每一道菜品都使用正确的加工技术 ●合理安排菜品烹饪工作并统筹安排菜品烹饪时间, 准时出品 ●灵活应用各种烹饪菜品的加工方法

4	烹饪菜品的装饰和口味
个人能够	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用规定的盛器和可食用装饰物进行菜品的展示和点缀 ● 掌握菜品的主副料配比, 菜品外观应注重色彩搭配及地域风格特色 ● 菜品口味上应注意口感层次分明, 口味平衡及合理的营养搭配

3.竞赛内容

3.1 考核内容

本赛项分为“职工组”和“学生组”。根据各组自身的特性, 也为了更好的发挥各组的技能特长, 将为两组选手制定不同的竞赛命题。结合工作实际。

本竞赛将理论知识融入技能操作考核过程中, 不单独设置理论考核, 比赛模块及内容在赛前无变化。

1. 职工组: 技能竞赛菜品制作分为指定江西十大名菜“三杯鸡”菜品、指定赣菜“清汤鱼丸”菜品、自选创新赣菜菜品制作三个环节。比赛总时间为 150 分钟。

指定江西十大名菜制作: 三杯鸡

指定赣菜制作: 清汤鱼丸

自选创新赣菜制作: 由选手自行选择以牛肉为主料的创新赣菜一款。

比赛规则: (1) 比赛指定江西十大名菜“三杯鸡”主料由组委会统一提供一份, 净三黄鸡一只 1000 克, 出品器皿统一使用组委会提供的砂煲, 不得使用任何装饰。 (2) 指定赣菜“清汤鱼丸”原材料由组委会统一提供 1 份, 每份原材料为鲜活鲩鱼(草鱼)一条, 约 1000 克、清汤 1000 克, 出品器皿统一使用组委会提供的 14 寸汤碗, 不得使用任何装饰; 自选创新赣菜原料限牛肉加工烹饪成菜, 具有鲜明的赣菜特性且符合当下人们对美食的需求, 原材料、出品器皿选手自备(可适当装饰)。

2. 学生组: 技能竞赛菜品制作分为指定刀工(雕刻)“花好月圆”

菜品、指定江西十大名菜“三杯鸡”菜品、指定热菜“银芽里脊丝”菜品制作三个环节。比赛分为两个阶段，总时间为 240 分钟，第一阶段为指定刀工（雕刻）制作，时间为 150 分钟；第二阶段为指定江西十大名菜和指定热菜制作，时间为 90 分钟。

指定刀工（雕刻）制作：食品雕刻（花好月圆）

指定江西十大名菜制作：三杯鸡

指定热菜：银芽里脊丝

比赛规则：三道菜品所需的原材料均由组委会提供，指定江西十大名菜“三杯鸡”出品器皿统一使用组委会提供的砂煲，不得使用任何装饰。指定热菜“银芽里脊丝”的出品器皿统一使用组委会提供 10 寸平盘，不得使用任何装饰；指定刀工（雕刻）“花好月圆”出品器皿选手自备（可适当装饰）

选手每款菜品操作完毕后需将全部菜品呈送评委考评。（评委依据制定的评分标准进行评价打分）

3.2 竞赛项目

3.2.1 竞赛试题制定的标准

模块 编号	模块名称	竞赛时间 min	分数		
			评价分	测量分	合计
模块 A (职工组)	指定江西十大名菜： 三杯鸡	比赛开始后第 70 分钟内出品	70	30	100
模块 B (职工组)	指定赣菜：清汤鱼丸	比赛开始后第 110 分钟内出品	70	30	100
模块 C (职工组)	创新赣菜：牛肉为原 材料自选	比赛开始后第 150 分钟内出品	70	30	100
合计		全部用时不得 超过 150 分钟			300/3
模块 A (学生组)	指定刀工（雕刻）： 花好月圆	比赛开始后第 150 分钟内出品	60	40	100
模块 B	指定江西十大名菜：	比赛开始后第	70	30	100

(学生组)	三杯鸡	70分钟内出品			
模块 C (学生组)	指定热菜: 银芽里脊丝	比赛开始后第 90 分钟内出品	70	30	100
合计		全部用时不得 超过 240 分钟			300/3

3. 2. 2 竞赛模块

模块 A (职工组) : 三杯鸡

- ◆用三黄鸡为原材料
- ◆原材料、配料及调味品由组委会提供, 出品器皿由组委会统一提供
25cm 砂煲, 不得有任何装饰
- ◆选手在规定的时间内, 制作江西十大名菜“三杯鸡”
- ◆选手需在竞赛开始后 60 分钟时间内出菜
- ◆比赛开始 70 分钟后, 超时 1 分钟, 总成绩扣 1 分
- ◆超时 10 分钟及以上, 本模块将不送往评分室, 只计算现场分数

模块 B (职工组) : 清汤鱼丸

- ◆用淡水鲩鱼(草鱼)为原材料
- ◆原材料、清汤、配料及调味品由组委会提供, 出品器皿由组委会统一
14 寸汤碗, 不得有任何装饰
- ◆选手在规定时间内, 制作指定赣菜“清汤鱼丸”
- ◆选手需在竞赛开始后 110 分钟内完成出菜
- ◆比赛开始 110 分钟后, 超时 1 分钟, 总成绩扣 1 分
- ◆超时 10 分钟及以上本模块将不送评分室, 只计算现场分数

模块 C (职工组) : 自选创新赣菜

◆制作创新赣菜
◆自备原料，所用原料必须包含在原料清单内，并详细标注规格或数量。
出品器皿自备，可适当进行装饰
模◆选手可以在规定的时间内，用牛肉为原材料制作创新赣菜
块◆选手需在竞赛开始后 150 分钟时间内出菜
描◆比赛开始 150 分钟后，超时 1 分钟，总成绩扣 1 分
述◆超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数

模块 A (学生组)： 食品（雕刻） 花好月圆

◆选手使用现场提供的心里美萝卜1个(500g/个)、胡萝卜2个(250g/个)、白萝卜3个(500g/个)等原材料制作一款高度不高于35厘米的雕刻作品
◆作品要与拼盘主体呼应。搭配合理，注重实用，易于推广，具有一定创
模 新意识
块◆作品使用支撑物及粘合剂不得暴露于表面
描◆原材料由组委会提供，出品器皿自备，可适当进行装饰
述◆每位选手在 150 分钟内完成食品雕刻“花好月圆”
◆比赛开始 150 分钟后，超时 1 分钟，总成绩扣 1 分，超时 10 分钟及
以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数

模块 B (学生组)： 三杯鸡

◆用三黄鸡为原材料
◆原材料、配料及调味品由组委会提供，出品器皿由组委会统一提供
25cm 砂煲，不得有任何装饰
模◆选手在规定的时间内，制作江西十大名菜“三杯鸡”
块◆选手需在竞赛开始后 60 分钟时间内出菜
描◆比赛开始 60 分钟后，超时 1 分钟，总成绩扣 1 分
述◆超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数

模块C (学生组)： 银芽里脊丝

◆由组委会现场提供给每位参赛选手猪肉里脊350 克，净料不低于200克。
◆配料为现场统一发放的猪肉、红椒、绿豆芽、鸡蛋、淀粉等原料。
盛菜的为10寸平盘，由组委会现场统一提供
◆参赛品种应能表现刀工技术和烹调技巧，色、香、味、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生
◆选手需在竞赛开始后 90 分钟时间内完成出菜
◆比赛开始 90 分钟后，超时 1 分钟，总成绩扣 1 分
◆超时 10 分钟及以上，本模块将不送往评分室，只计算现场分数

3.3 竞赛日程及地点安排

竞赛日程安排

日期	工作内容
C1	08: 30~09: 00 竞赛选手入场，抽取工位号 09: 00~18: 00 选手技能竞赛 18: 00~18: 30 裁判员评判、成绩录入
C2	08: 30~09: 00 竞赛选手入场，抽取工位号 09: 00~18: 00 选手技能竞赛 16: 00~18: 30 裁判员评判、成绩汇总
C+1	08: 00~12: 00 裁判长向组委会汇报评判结果 14: 30~17: 00 公布成绩、技术点评

注：具体时间安排需根据组委会的赛事安排、报名选手数量和承办方赛场设备数量确定，以赛务手册为准。

4. 评分标准

本项目评分标准为测量分和评价分两类。凡可采用现场客观数据表述的评判称为测量分；凡需要采用主观描述进行的评判称为评价分。测量分和评价分的总和即为选手的实际得分。

4.1 热菜评价分（主观）

打分方式：由五名裁判组成各自单独评分，裁判相互间分差必须小于等于 5 分，否则需要给出确切理由并在裁判长的监督下进行调分。

配分	评分项目	评分要点	评分标准
20 分	色泽	菜肴的色泽度	(1) 成品色泽好，加 20 分 (2) 成品色泽一般，扣 3 分 (3) 成品色泽差，扣 5 分
25 分	味感 (口味)	菜肴的味型和味度	(1) 符合味型要求，加 25 分 (2) 味感一般，扣 3 分 (3) 味感差，扣 5 分 (4) 味型基本错误，扣 25 分
20 分	成形	刀工与成形	(1) 刀工成形一般，扣 3 分 (2) 刀工成形差，扣 5 分 (3) 糊浆、芡汁、汤汁差，扣 5 分 (4) 装盘不规范，扣 5 分 (5) 不当点，扣 5 分
20 分	质感	火候的运用	(1) 火候运用得当，20 分 (2) 质感一般，扣 3 分 (3) 质感较差，扣 5 分 (4) 基本不具备本品种的质感特点，扣 19 分
15 分	菜品安全	成品卫生	(1) 生熟不分，扣 15 分 (2) 原料不新鲜，扣 10 分 (3) 盛器不洁，扣 10 分 (4) 成品有污点，扣 10 分
合计			100×70%

4.2 热菜测量分（客观）

现场测量分打分方式：由五名裁判组成，先各自评分，之后小组

长带领下所有裁判一起商议，在对该选手在该项中的实际得分达成一致后，最终只给出一个分值。

配分	评分项目	评分要点	评分标准
24 分	选手形象	行业标准	<p>(1) 着装好、着装不规范，少扣子等扣 6 分</p> <p>(2) 帽子遮盖头发，不漏头发，漏头发扣 6 分</p> <p>(3) 个人卫生，工装平整，表面污垢，个人卫生扣 6 分</p> <p>(4) 工作鞋不漏脚趾，工作鞋漏脚趾 6 分，穿拖鞋取消比赛资格。</p>
18 分	准备工作	大赛要求	<p>(1) 原料准备充分，原料准备不充分 6 分</p> <p>(2) 工具准备齐全，工具准备不齐全扣 6 分</p> <p>(3) 盛器准备符合题意，盛器准备不符合题意扣 6 分</p>
6 分	参赛时间	大赛要求	<p>(1) 准时参加</p> <p>(2) 没有准时参加（1--29 分钟）扣 3 分</p> <p>(3) 迟到 30 分钟以上，含 30 分钟取消比赛</p>

35 分	操作过程	行业标准	<p>案板操作：</p> <p>(1) 刀工成形一般，刀工成形差，扣 5 分 (2) 工具摆放，刀具等摆放安全扣 5 分 (3) 原料利用率，扣 5 分 (4) 卫生处理是否达标，扣 5 分</p> <p>灶台操作：</p> <p>(1) 炉灶操作熟练，炉灶操作不熟练，扣 5 分 (2) 菜肴制作操作熟练，菜肴制作操作不熟练，扣 5 分 (3) 卫生处理是否达标，扣 5 分</p>
17 分	文明用语	规范文明	<p>(1) 大声喧哗，扣 2 分 (2) 扰乱现场，扣 8 分 (3) 文明用语，扣 6 分 (4) 不服从现场调度的，扣 17 分</p>
合计		100×30%	

4. 3. 刀工（雕刻）评价分（主观）

配分	评分项目	评分要点	评分标准
10 分	规格	成品的规格、大小	(1) 超出或达不到规定大小扣 1-10 分

60 分	造型	成品的形状	(1) 花型层次不符合要求 (规定不少于 5 瓣 4 层), 扣 1-10 分 (2) 花形长高比例失调, 扣 1-10 分 (3) 渣滓余料去除不充分, 扣 1-10 分 (4) 花瓣形状不均匀、边角破损、毛糙, 扣 1-10 分 (5) 花瓣过厚扣 1-10 分 (6) 不符合主题、无意境扣 1-10 分
30 分	刀工		(1) 手法不当, 扣 10 分 (2) 刀工不细腻, 扣 10 分 (3) 技法简单, 扣 10 分
合计		100×60%	

4.4. 刀工 (雕刻) 测量分

配分	评分项目	评分要点	评分标准
24 分	选手形象	行业标准	(1) 着装好、着装不规范, 少扣子等扣 6 分 (2) 帽子遮盖头发, 不漏头发, 漏头发扣 6 分 (3) 个人卫生, 工装平整, 表面污垢, 个人卫生扣 6 分 (4) 工作鞋不漏脚趾, 工作鞋漏脚趾 6 分, 穿拖鞋取消比赛资格。
18 分	准备工作	大赛要求	(1) 原料准备充分, 原料准备不充分 6 分 (2) 工具准备齐全, 工具准备不齐全扣 6 分 (3) 盛器准备符合题意, 盛器准备不符合题意扣 6 分

6 分	参赛时间	大赛要求	(1) 准时参加 (2) 没有准时参加 (1--29 分钟) 扣 3 分 (3) 迟到 30 分钟以上, (含 30 分钟) 取消比赛
35 分	操作过程	行业标准	案板操作: (1) 取料不合理, 扣 7 分 (2) 刀法使用不准确, 扣 7 分 (3) 刀工不娴熟, 扣 7 分 (4) 卫生处理不达标, 扣 7 分 (5) 使用他人材料, 扣 7 分
17 分	文明用语	规范文明	(1) 大声喧哗, 扣 2 分 (2) 扰乱现场, 扣 8 分 (3) 文明用语, 扣 6 分 (4) 不服从现场调度的, 扣 17 分
合计		$100 \times 40\%$	

4.5 评分流程说明

评分办法执行“双百分”制，即前场测量（即过程评价）现场组与后场评价（即成品质量）评价组相结合，按百分计分，前场评分占总分的 30%，后场评分占总分的 70%。

比赛评判采用由各组 5 位裁判员在操作过程中对选手的现场操作打分和成品打分相结合的方式，求平均分，四舍五入，保留小数点后两位。

4.6 统分方法

竞赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关技术要求开展评判工作，对所有评判参赛选手的评判结果签字确认，裁判长组织录分工作人员将评判结果录入评分系统。每个模块竞赛结束后，裁判员对本人评分模块评判结果进行核对确认全部模块竞赛结束后，裁判长对总成绩进行复核，并将参赛选手成绩交给本参赛队裁判员最终签

字确认。

4.7 裁判构成和分组

4.7.1 裁判组

裁判组成员由裁判长、裁判长助理和裁判员组成。裁判员由各参赛代表队按参赛选手人数等额推荐（同一项目同一代表队推荐裁判人数不得超过2人），若根据各单位推荐的裁判人员不足以完成各项目的执裁工作，则由该项目裁判长向大赛组委会提出聘请第三方裁判人员情况说明，经同意后选定为大赛第三方裁判员。

裁判员按照公平公正原则和裁判组分工，承担相应比赛项目的执裁和评分工作，要接受裁判长安排培训和监督。在竞赛期间，各代表队推荐的裁判员无论何种原因，均不得更换。

4.7.2 裁判员任职条件

裁判员应具有团队合作、秉公执裁等基本素养，具有对应赛项或职业（工种）10年及以上从业经历，且具有高级工及以上职业技能等级证书（含职业资格证书）或相关专业中级及以上专业技术职务。有省级以上职业技能竞赛相关技术工作经历且在省级选拔中担任技术专家的，或具备国家职业技能竞赛裁判员资格者优先。

4.7.3 裁判长及裁判长助理职责

- 1.全面负责竞赛技术、裁判及争议处置等工作。
- 2.解读竞赛赛题及技术文件，牵头组织开展裁判员培训会议。
- 3.以分组形式安排裁判组任务分工，监督裁判员各项工作。
- 4.现场裁定有关裁判争议，协助仲裁组做出仲裁处理。
- 5.对扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，经裁判长讨论后酌情扣分，情况严重者取消竞赛资格。

6.裁判长在裁判员测评中，可进行抽查，若出现失职，第一次进行警告，第二次取消执裁资格。

7.比赛过程中，各模块由裁判小组随机进行评测，小组签字后交给裁判长，再由裁判长审核后交由工作人员进行分数汇总，最终成绩由裁判长公布。

裁判长助理协助配合裁判长做好以上竞赛相关工作。

4.7.4 裁判员职责

- 1.按照裁判长分组分工，具体承担比赛现场赛务工作，公平公正开展具体裁判和测评工作，并对本小组承担执裁工作的评判结果签字确认。
- 2.查看选手身份证件和随身佩戴的对应工位号。
- 3.组织选手在赛前检查环境、设备、工具等，选手签字确认，审核选手自带设备工具是否符合要求，保障选手人身安全和设备正常使用。
- 4.协助裁判长解答技术及考核工作问题。
- 5.详实记录选手考核过程，及时提出意见建议。
- 6.遵照执行考核回避、保密等规则及议定事项。
- 7.接受裁判长和监督仲裁组的抽查和监督。

4.7.5 裁判评判工作及纪律要求

- 1.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的分工由裁判长根据工作内容、裁判执裁经验进行分工。裁判员采用轮换的原则由裁判长指派决定，评分小组组长及专业技术规范评分裁判原则上不变。
- 2.一旦确认担任裁判员工作后，比赛中途不得更换人选。若裁判员不能满足裁判等技术工作需要，由裁判长按照大赛组委会相关要求处理。裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长根据每日比赛的进程指派决定。
- 3.裁判员应服从裁判长的管理，裁判员的工作由裁判长指派或抽签决定。裁判员的工作分为现场执裁、检测监督、安全管理、测量评判和评价评判等。工作分小组轮换开展。评价评分前应由裁判长统一评判标准。
- 4.裁判员在比赛期间不得使用手机、照相机、录像机等设备，执裁过程中不得和场外人员聊天。
- 5.现场执裁的裁判员负责检查选手携带的物品。违规物品一律清出赛场。比赛结束后裁判员要命令选手停止一切操作。监督选手撤离竞赛工位。
- 6.比赛期间，除裁判长及裁判长助理外任何人员不得主动接近选手。

手及其工作区域，不许主动与选手接触、交流，除非选手举手示意裁判长解决比赛中出现的问题。

7.记录选手比赛发生的事件及时间：包括记录选手比赛期间发生的违规(记录违规时须要通知选手并需竞赛选手签字确认)；设备故障加时、任务完成时间(需竞赛选手签字确认)等。

8.现场成绩评判：在评分工作期间，除当值裁判员和被测选手在比赛工位内随队裁判应回避，其他选手和人员也不得围观。

9.裁判应遵守竞赛行为规范、公平公正、不徇私舞弊；裁判应按打分要求进行评分，杜绝恶意评分。

10.在比赛结束前 30min、15min 和 5min，裁判长各提示一次比赛剩余时间。

11.裁判员不允许解释题目中的问题，题目解释权归裁判长或裁判长助理。

12.如果选手设备出现问题，裁判员需通知场地经理或技术服务人员。裁判员不允许解释设备中的问题。

13.裁判员在比赛期间，如果没有工作任务，禁止在赛区内和场外的观众进行交流互动。

14.竞赛过程中，非参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，待赛后予以补时。补时应上报裁判长助理备案，补时必须由裁判长批准方可实施。

15.裁判如果违反规则将取消裁判资格并报组委会监督仲裁委处理(裁判长允许的除外)。

5. 竞赛细则

根据本项目特点和工作要求，本项目比赛的具体流程和安排如下：

5. 1 比赛流程和安排

5. 1. 1 检录要求

赛前 10 分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。检录时需提交两本纸质作业书（A4 纸）统一填写选手编号、场次、工位号。（一份评判，一份存档）

作业书内容包括产品名称、主料、配方、工艺流程、自备工器具及原材料清单。

5.1.2 入场准备

选手检录完毕，每位选手可由义务志愿者协助运送比赛物品到指定位置。选手入场后可进行原料、餐具以及饰品的整理工作。

5.1.3 竞赛开始

裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，宣布比赛正式开始并计时。

5.1.4 竞赛程序

(1) 职工组：第一道进行指定江西十大名菜“三杯鸡”的制作，作品展示品一份（10人量），评委尝碟2份（每份约125克），70分钟内出菜。第二道进行赣菜“清汤鱼丸”的制作，作品展示品一份（10人量），评委尝碟2份（每份约125克），110分钟内出菜。第三道进行自选创新赣菜制作，作品展示品一份（6人量），评委尝碟2份（每份约125克），150分钟内出菜。三道菜品可以交叉制作，但出菜次序不变。

(2) 学生组：第一道进行指定刀工（雕刻）花好月圆的制作，作品展示品一份，150分钟内出菜。第二道进行指定江西十大名菜“三杯鸡”的制作，作品展示品一份（10人量），评委尝碟2份（每份约125克），70分钟内出菜。第三道进行指定热菜银芽里脊丝的制作，作品展示品以份（10人量），评委尝碟2份（每份约125克），90分钟内出菜。第一道菜品在规定的时间内单独制作，第二道菜品和第三道菜品可以交叉制作，但出菜次序不变。

5.1.5 比赛结束

选手出菜完毕后，须将工位卫生清理干净，工具归位，然后向裁判举手示意比赛完毕。等待现场裁判检查同意后立即离场，不可以随处走动。

5.2 违规情形和处理

5.2.1 竞赛物件

选手不得在竞赛物件上作任何标记，若在比赛开始前发现有明显痕迹，必须上报裁判长进行处理。否则一项扣1-5分。

5.2.2 自备器皿

选手自备器皿上做标记，必须在比赛开始前上报裁判长并更换，否则此项扣除 5 分。

5.2.3 竞赛作品、菜名、展示卡

不得出现任何比赛选手姓名等个人信息，否则根据情况由裁判长决定扣 1-5 分。

5.2.4 竞赛过程

不得交头接耳，或者寻问裁判问题，否则每项扣 5 分。

6. 竞赛相关设施设备

6.1 场地设备工具

比赛场地设备清单

序号	设备名称	型号	单位	数量
1	单头电磁炒炉	额定功率 5KW	台	1
2	电蒸柜	额定功率 13.5KW	台	2 (共用)
3	水槽	600*600*800	台	1
4	不锈钢操作台	1200*600*800	台	1
5	电子克秤	最小量秤 1 克	台	1
6	菜刀	生熟各 1	把	2
7	不锈钢冷藏工作台冷柜	1800*600*800	台	1
8	砧板	生熟各 1	块	2
9	汤碗	14 寸	个	1
10	次碗	4 寸	个	6
11	不锈钢盆	30 cm	个	1
12	不锈钢码斗	180 cm	个	6
13	抹布	35*35	块	3
14	一次性食品手套	食品专用	副	2
15	电磁煲仔锅	3KW	头	1

16	平盘	10 寸	个	1
17	砂煲（电磁炉专用）	25cm	个	1

6.2 选手须自备的设备和工具

选手允许携带 1 个工具箱和 1 个原料箱。

选手工具箱物料及检查规定裁判组负责查看工具箱，裁判长审核通过的工具和设备方可允许带入比赛现场。允许使用的设备必须放在工具箱里带入赛场。

在模块比赛期间工具箱和原料箱需放在指定区域。

赛场不可使用带有自动烹饪功能的智能烹饪设备，手动的厨房工具可自带，例如：模具、刀具、烹饪纸、厨房小工具等。

6.3 竞赛场地禁止自带使用的设备和材料

如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需提前发送自备基础设备和工具清单至裁判长，得到允许后可携带至现场并使用。如比赛当日选手携带任何未申报或未经允许的设备和工具带入赛场，将按作弊违规，取消当天该模块成绩。

7. 赛场布局要求

本项目场地总面积为 540 平方（L27m*W20m）热菜工位数 12 个，每个面积 10 平方，雕刻工位 12 个，每个面积 6 平方。工位间无隔档，每个工位内的布局如下参考图所示（赛前准备会根据参赛报名人数实际布局场地）。

赛场分操作区和非操作区，具体安排如下：

操作区：指赛场竞赛工位区域，用于选手竞赛操作使用。

非操作区：检录区、专家评分区、专家工作室、菜品展示区、选手候赛区、选手休息区

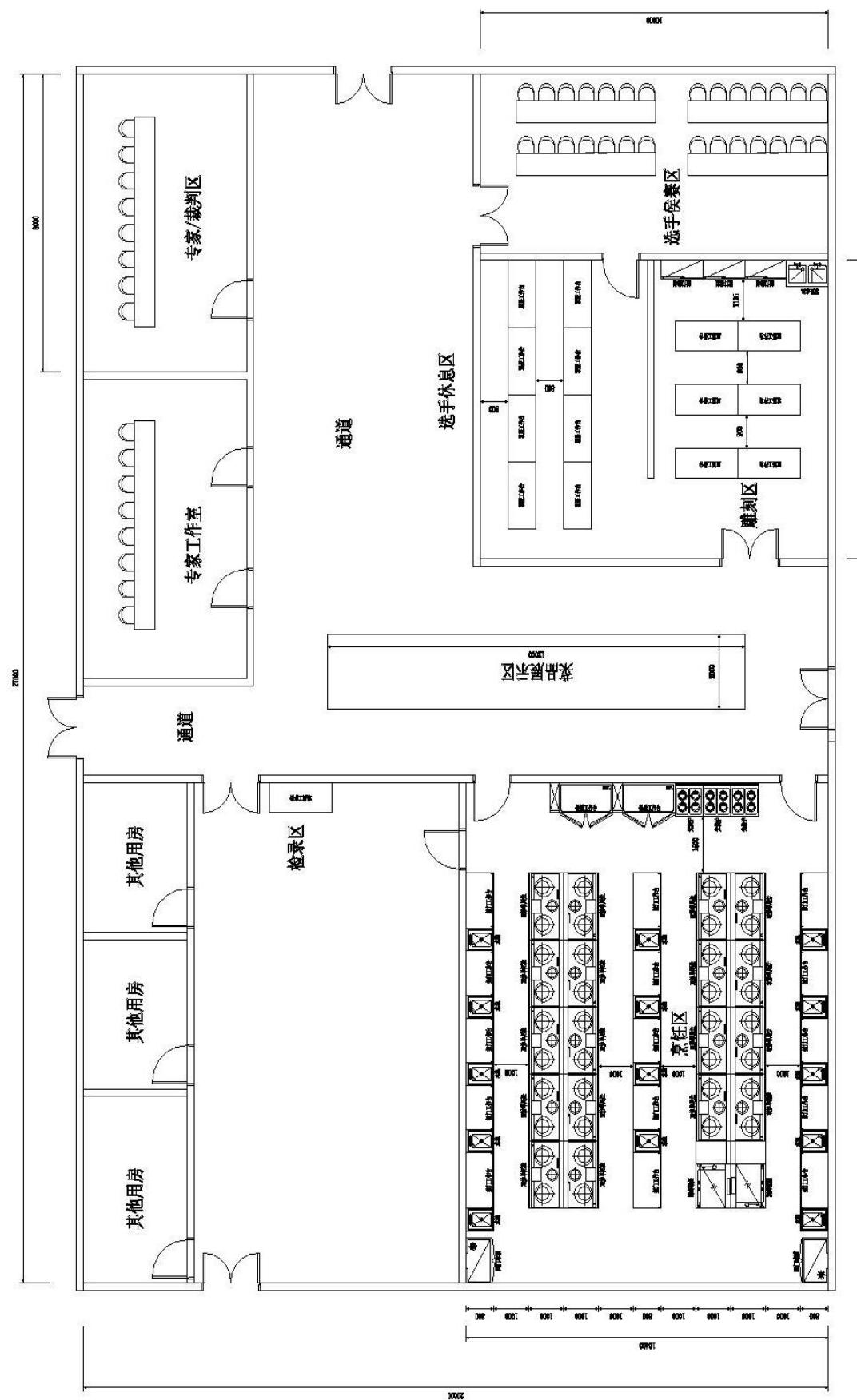
1. 检录区：负责验证、登记参赛人员身份信息以及所带参赛食材、工具、着装等是否符合竞赛要求。

2. 专家评分区：专家对参赛作品进行主观评价的区域。

3. 专家工作室：用于竞赛项目分数统计、汇总使用。

4. 菜品展示区：用于竞赛作品对大众公开展示的区域。
5. 选手侯赛区：等候进入操作区参加竞赛的选手区域。
6. 选手休息区：用于结束竞赛选手休息的区域。

场地布局图（根据实际报名人数会有调整）



8. 项目特别规定

裁判在评判期间禁止与外界通讯，一旦发现（有确切证据）立即暂停裁判工作，由备用裁判接替裁判工作，如有紧急情况需与外界通讯，必须由专家组组长授权且在场情况下进行。

在比赛过程中，各裁判将根据其职责在所有区域评分：

现场评分和盲品评分，各位裁判不可对同一模块同时进行测量和判断评分。裁判们必须做好笔记，并在他们评分时展示他们的理由，以说明他们在给予扣除分数方面的充分理由。

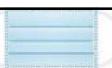
成品上菜时间不可有延误。在分配的时间内，应在指定的时间内上完，若在指定的时间内不能完成，可额外给予 10 分钟以内的时间，但会对选手进行扣分。超过 10 分钟（含 10 分钟）这之后，将不允许对该菜品给予展示和盲品室评分。

盲品裁判在比赛进行时间内，需留在盲品室，只有在得到专家组组长许可的情况下，以群组为单位才能离开盲品室。当盲品评委走出盲品室时，他们必须远离比赛区域。这确保了盲品裁判不知道哪个作品属于哪位选手。

评价分之间的差异最多只能为 5 分，否则需要拿着书面记录讨论。专家组组长会就差异问题提供意见，并与专家组一起回顾，并要求裁判进行重新评分。

9. 健康和安全

1. 职业着装

名称	图示	备注
口罩		专业医用口罩使用
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘

厨师服		必须是长袖、 厨师服必须贴身不松垮纯棉、 舒适透气 、必须是白色的。
厨师帽		无纺布厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙（白色）
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

2 参赛选手应严格遵守设备安全操作规程。

3 参赛选手停止操作时，应关闭设备电源及水源。

4 有毒有害物品的管制：禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场。

5 赛事安全要求

赛区组委会设置保障组，应有相关人员负责竞赛期间安全事务。

主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环境的安全防卫；制定紧急应对方案；督导竞赛场地用电、用水等相关安全问题；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作。

赛场须配备相应医务人员和急救人员，并备有相应急救设施。

10.开放赛场

在竞赛过程中，尝试开放式竞赛方式，广泛宣传，开放赛场首先注意各项安全事项。

1.积极组织院校师生、企业员工等人员进行现场观摩，营造参与技能学习、实现技能成才的氛围。参观人员进入赛场前必须征得裁判长同意，在志愿者带领下参观，根据裁判长安排的时间和路线参观。参观人员只能在赛场参观通道内行走观摩，严禁与选手交流或进入竞

赛工位，不得影响参赛选手的比赛。

2.裁判组、安全组、场地主管负责维护现场秩序，赛场严禁吸烟，大声喧哗。

3.选手及当值裁判员在规定时间内可进入选手操作区，当值裁判员应在指定岗位执裁。裁判长可进入全部竞赛区域。

4.场地经理以及相关赛务保障人员应在非操作区待命，并按裁判长要求第一时间进入操作区处理问题。录分员在指定区域从事相应工作。

5.组委会及执委会相关工作人员、联络员、技术负责人因工作需要，经裁判长允许后可凭证件进入非操作区。

6.组委会、执委会安排的记者经裁判长允许后可进入非操作区拍照、摄像，但不得影响、干扰选手竞赛。

7.其他人员一律不得进入竞赛区域。